Istruzioni per l'uso

Piani di cottura in vetroceramica KM 6220 / 6223 / 6224 / 6226 KM 6227 / 6229 / 6230

Informazioni importanti sulla garanzia al capitolo "Assistenza tecnica"

it - IT

Leggere **assolutamente** le istruzioni d'uso e di montaggio prima di procedere al posizionamento, all'installazione e alla messa in funzione dell'apparecchio. In questo modo si evitano danni a se stessi e alle apparecchiature.

M.-Nr. 09 319 400

Indice

Descrizione apparecchio

Modelli

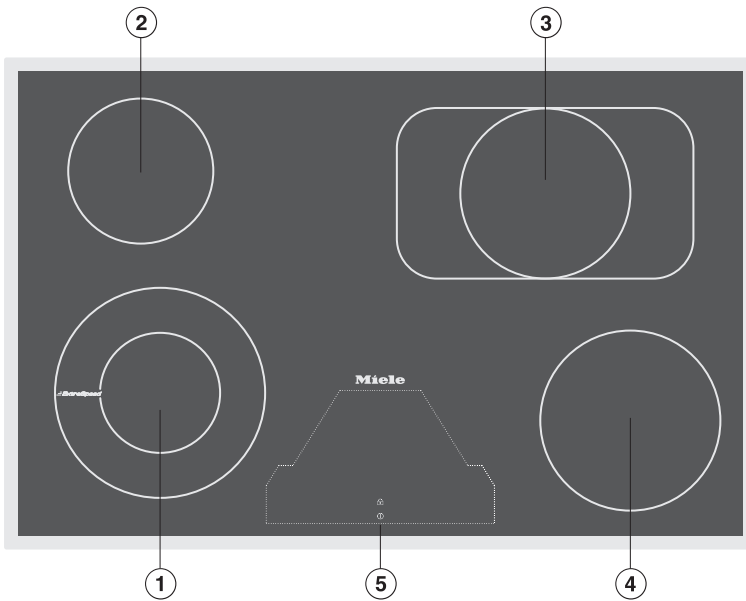
KM 6220

① Zona di cottura a tre cerchi (ampliabile) ExtraSpeed

② Zona di cottura rettangolare

③ Zona di cottura a due cerchi (ampliabile)

④ Area comandi

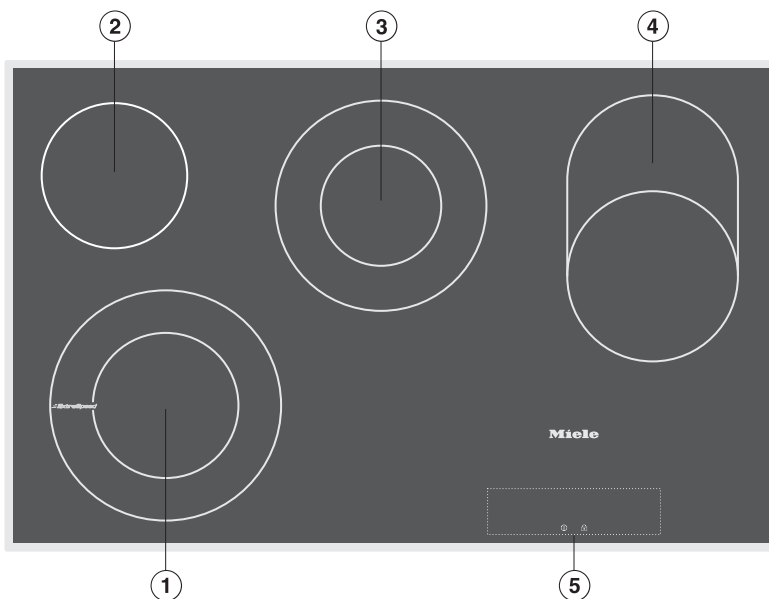
KM 6223

① Zona di cottura a due cerchi (ampliabile) ExtraSpeed

②④ Zone di cottura a un cerchio

③ Zona di cottura rettangolare

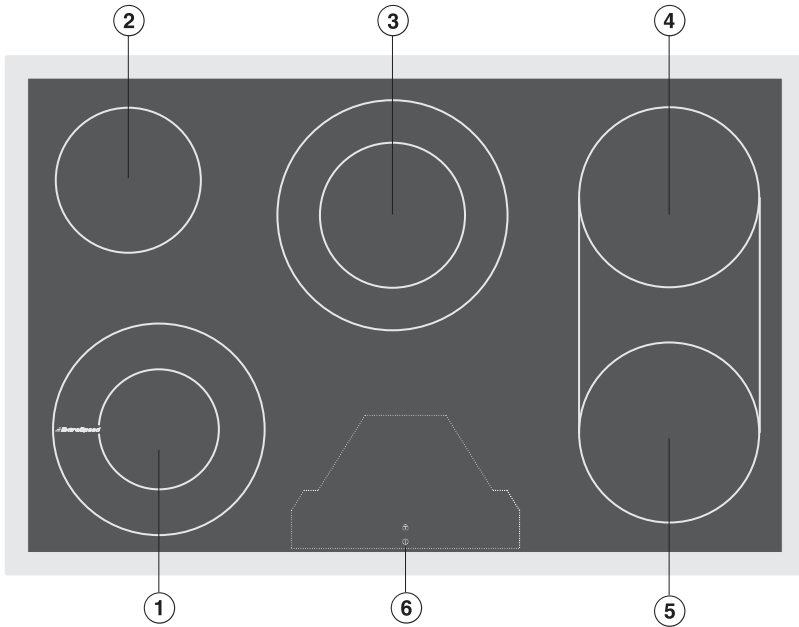
⑤ Area comandi

Descrizione apparecchio

KM 6224

① Zona di cottura a due cerchi (ampliabile) ExtraSpeed

② Zona di cottura a un cerchio

③ Zona di cottura a due cerchi (ampliabile)

④ Zona di cottura rettangolare

⑤ Area comandi

KM 6226 / KM 6227

① Zona di cottura a due cerchi (ampliabile) ExtraSpeed

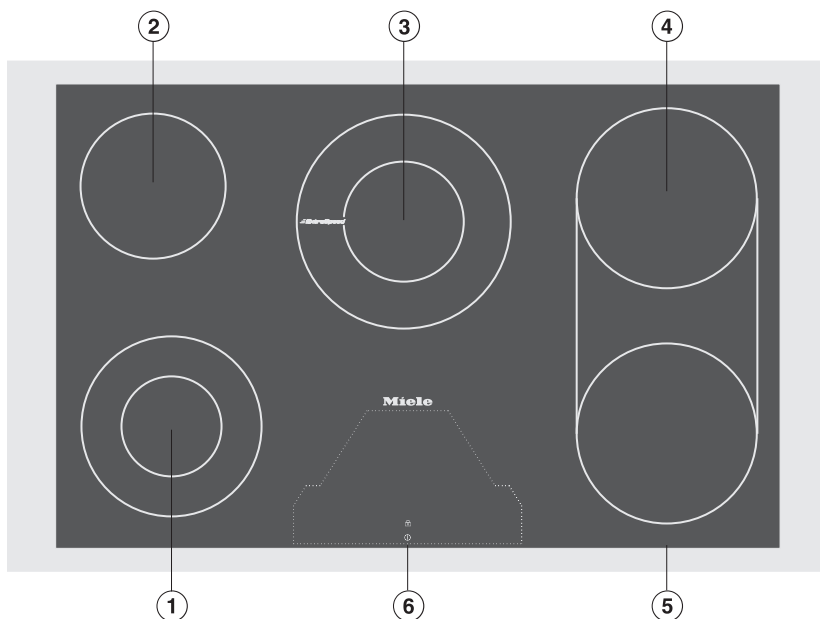
②④ Zone di cottura a un cerchio

③ Zona di cottura a due cerchi (ampliabile)

⑤ Zona di cottura a un cerchio, e
④ combinabile con zona rettangolare Plus

⑥ Area comandi

Descrizione apparecchio

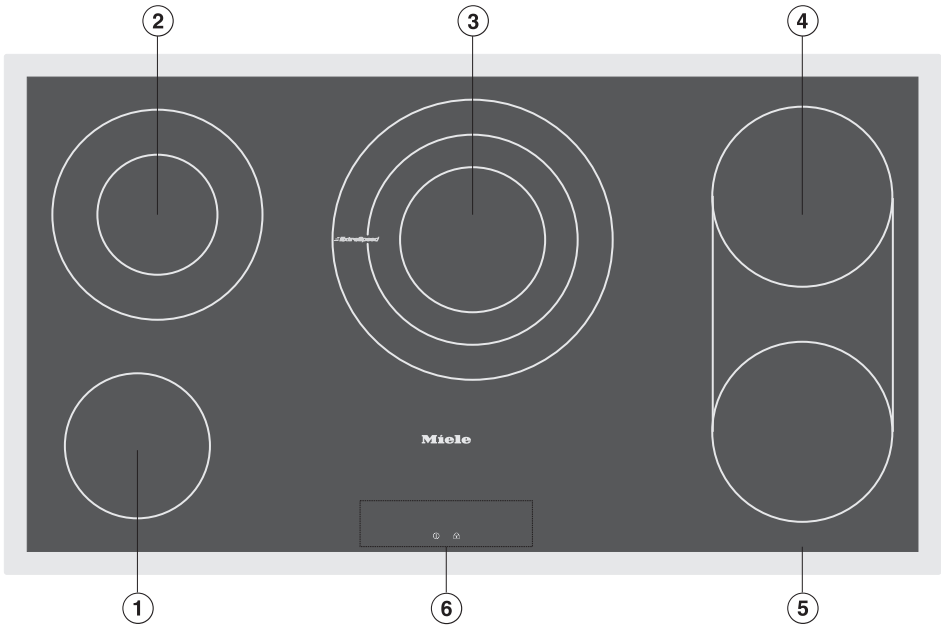
KM 6229

① Zona di cottura a due cerchi (ampliabile)

②④ Zone di cottura a un cerchio

③ Zona di cottura a due cerchi (ampliabile) ExtraSpeed

⑤ Zona di cottura a un cerchio, e ④ combinabile con zona rettangolare Plus

⑥ Area comandi

KM 6230

①④ Zone di cottura a un cerchio

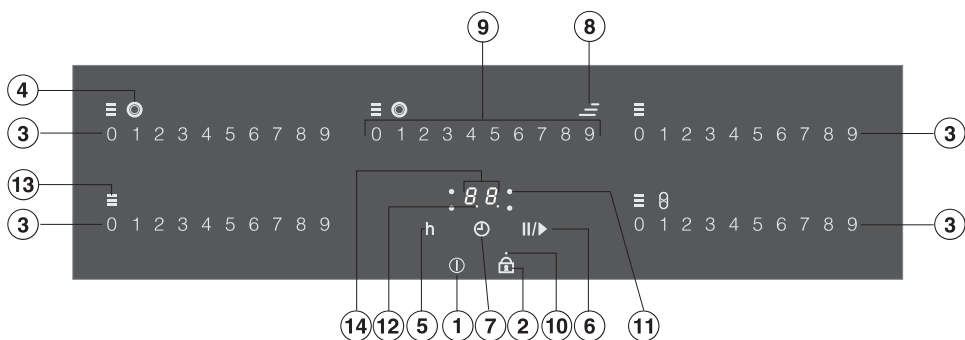
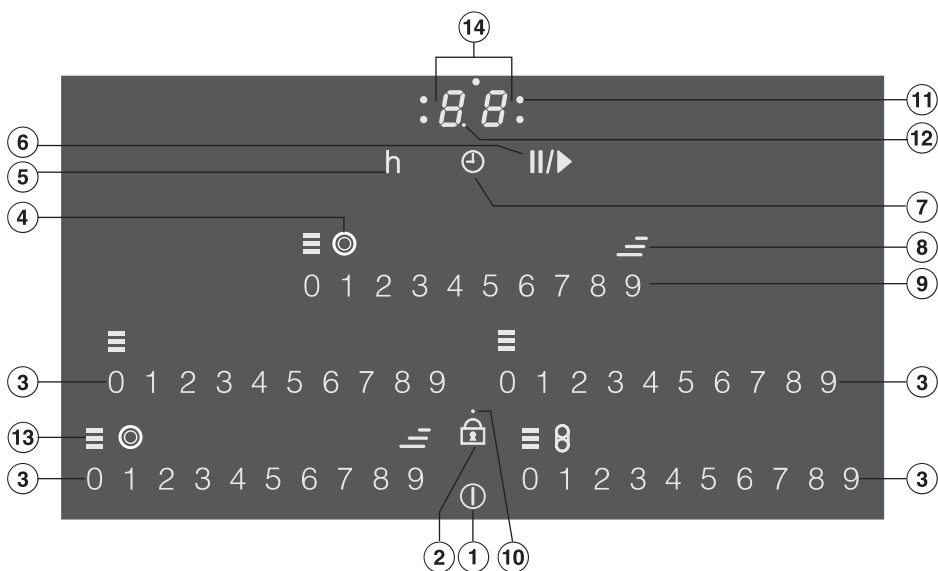
② Zona di cottura a due cerchi (ampliabile)

③ Zona di cottura a tre cerchi (ampliabile) ExtraSpeed

⑤ Zona di cottura a un cerchio, e
④ combinabile con zona rettangolare Plus

⑥ Area comandi

Descrizione apparecchio

Area comandi

Tasti sensori

① ON/OFF del piano di cottura

② Blocco

③ Regolazione potenza

④ Zona ampliabile

⑤ - Funzione relativa alle ore

⑥ Stop and Go

⑦ - Selezione timer
- Funzioni timer
- Scelta di un orario per lo spegnimento (v. capitolo "Spegnimento automatico di una zona di cottura")

⑧ ExtraSpeed

⑨ - impostare la durata
- impostare il livello di potenza per la zona di cottura posteriore centrale, se presente.

Spie di servizio

⑩ Blocco

⑪ Spia per l'abbinamento delle zone di cottura, p. es. della zona posteriore destra

⑫ Spia per 30 minuti con timer impostato per oltre 99 minuti

⑬ Indicazione calore residuo

⑭ **Display timer**

da *00* a *99*	=	Durata in minuti
da *0.h* a *9h*	=	Durata in ore
PS	=	Programmazione (v. capitolo relativo)
LC	=	Blocco comandi / Blocco di messa in funzione attivi

Descrizione apparecchio

Informazioni sulle zone di cottura

Zona di cottura	KM 6220	
	∅ in cm	Potenza in Watt a 230 V
⊡	14,5 / 21,0 / 27,0	1200 / 2300 / 3400
⊡	17,0 / 17,0 x 26,5	1500 / 2400
⊡	10,0 / 18,0	600 / 1800
		Totale: 7600

Zona di cottura	KM 6223	
	∅ in cm	Potenza in Watt a 230 V
⊡	12,0 / 21,0	1200 / 2900
⊡	14,5	1200
⊡	17,0 / 17,0 x 29,0	1500 / 2600
⊡	18,0	1800
		Totale: 8500

Zona di cottura	KM 6224	
	∅ in cm	Potenza in Watt a 230 V
⊡	14,5 / 23,0	1500 / 3200
⊡	14,5	1200
⊡	12,0 / 21,0	750 / 2200
⊡	17,0 / 17,0 x 26,5	1500 / 2400
		Totale: 9000

Zona di cottura	KM 6226 / KM 6227		KM 6229	
	∅ in cm	Potenza in Watt a 230 V	∅ in cm	Potenza in Watt a 230 V
	12,0 / 21,0	1200 / 2900	10,0 / 18,0	600 / 1800
	14,5	1200	14,5	1200
	14,5 / 23,0	1100 / 2500	12,0 / 21,0	1200 / 2900
	18,0	1800	18,0	1800
	18,0	1800	18,0	1800
+	18,0 x 41,0	3900	18,0 x 41,0	3900
		Totale: 10500		Totale: 9800

Zona di cottura	KM 6230	
	∅ in cm	Potenza in Watt a 230 V
	14,5	1200
	12,0 / 21,0	750 / 2200
	14,5 / 21,0 / 27,0	1200 / 2300 / 3400
	18,0	1800
	18,0	1800
+	18,0 x 41,0	3900
		Totale: 10700

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

Questo piano di cottura è conforme alle vigenti norme in materia di sicurezza. L'uso improprio può provocare danni a cose e/o persone.

Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di mettere in funzione il piano di cottura, poiché contengono importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio. Osservandole si evitano pericoli per le persone e danni materiali.

Conservare le istruzioni d'uso e consegnarle anche a eventuali altri utenti.

Uso previsto

▶ Questo piano di cottura è destinato esclusivamente all'uso domestico. Anche qualora installato in ambienti di lavoro come

- negozi, uffici e similari oppure
- alberghi, pensioni e strutture ricettive analoghe (a uso personale dei clienti),

deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico, non a uso professionale, per preparare e tenere in caldo le pietanze.
Qualsiasi altro impiego non è ammesso. Miele non risponde di danni causati da un uso diverso da quello previsto o da impostazioni dell'elettrodomestico sbagliate.

▶ Il piano di cottura non è destinato all'impiego in ambienti esterni.

▶ Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il piano di cottura, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile.

Bambini

▶ Servirsi del dispositivo di blocco dei comandi per impedire che i bambini possano accendere inavvertitamente l'apparecchio o modificarne le funzioni.

▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze del piano di cottura; non permettere che ci giochino.

▶ Tenere lontano dall'apparecchio i bambini al di sotto degli otto anni, in alternativa sorvegliarli costantemente.

▶ I bambini dagli otto anni in su possono eventualmente utilizzare l'apparecchio da soli se sono in grado di usarlo correttamente. È importante che sappiano riconoscere gli eventuali pericoli che potrebbero derivare da un uso non corretto.

▶ L’apparecchio in funzione è molto caldo e rimane caldo anche per un certo tempo dopo averlo spento. Tenere lontani i bambini dall'apparecchio finché si è completamente raffreddato.

▶ Conservare fuori della loro portata oggetti che potrebbero attirare la loro attenzione, riponendoli in vani sopra o dietro il piano di cottura. Questi oggetti potrebbero indurli a salire sull'apparecchio. Pericolo di ustioni!

▶ Accertarsi che i bambini eventualmente presenti in casa non abbiano la possibilità di rovesciare a terra pentole e padelle calde. Girare le maniglie e i manici di pentole e padelle di lato, sulla superficie di lavoro, in modo che si trovino sopra il piano di lavoro per prevenire il rischio di ustioni. Una speciale barriera protettiva (reperibile presso i rivenditori specializzati) impedisce che ciò accada.

▶ Alcuni componenti dell'imballaggio (come il nylon o il polistirolo) possono rivelarsi pericolosi. Pericolo di soffocamento! Conservare l'imballaggio fuori della portata dei bambini e provvedere al più presto al suo smaltimento.

Sicurezza tecnica

▶ Prima di procedere all'incasso dell'apparecchio controllare se ci sono danni visibili. Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato. può essere rischioso per la sicurezza.

▶ La sicurezza elettrica è garantita solo se il piano di cottura è allacciato a un regolare collegamento a terra. È molto importante assicurarsi che questa premessa sia verificata, perché fondamentale per la sicurezza.
In caso di dubbi, far controllare l'impianto elettrico da un elettricista qualificato. Miele non risponde dei danni (ad es. scossa elettrica) causati da un conduttore di protezione interrotto o addirittura assente.

▶ Prima di allacciare l'apparecchio alla rete elettrica confrontare assolutamente i dati di allacciamento (tensione e frequenza) indicati sulla targhetta con quelli della rete elettrica.
Se i dati non dovessero corrispondere l'apparecchio potrebbe danneggiarsi. In caso di dubbi rivolgersi a un elettricista.

▶ Per questioni di sicurezza, il piano di cottura deve essere usato solo dopo essere stato incassato.

▶ Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio. L'eventuale contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche possono causare anomalie di funzionamento.

▶ Lavori di installazione e manutenzione, nonché riparazioni, devono essere eseguiti da personale autorizzato da Miele.
A causa di lavori o riparazioni non correttamente eseguiti, possono crearsi pericoli seri per l'utente. Miele non risponde di questo tipo di danni.

▶ Per eseguire i lavori di installazione e di manutenzione nonché di riparazione scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. L'apparecchio è staccato dalla rete elettrica solo se:

– l'interruttore generale dell'impianto elettrico è disinserito,
– i fusibili dell'impianto elettrico sono completamente svitati,
– il cavo di alimentazione è staccato dalla rete elettrica; per staccarlo dalla rete non tirare il cavo, bensì afferrare la spina.

▶ Se il piano di cottura è dotato di modulo di comunicazione, accertarsi che durante i lavori di installazione, manutenzione e riparazione dell'apparecchio anche il modulo sia staccato dalla rete elettrica.

▶ Riparazioni da effettuare sull'apparecchio quando è ancora in garanzia possono essere eseguite solo dall'assistenza tecnica autorizzata dalla casa produttrice, altrimenti nel caso di eventuali successivi danni la garanzia non è più valida.

▶ Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi con ricambi originali Miele; solo usando pezzi di ricambio originali Miele garantisce il rispetto degli standard di sicurezza.

▶ Se si rende necessario sostituire il cavo di alimentazione perché danneggiato, usare un cavo elettrico tipo H 05 VV-F (isolato in PVC) reperibile presso Miele o il suo servizio di assistenza tecnica.

▶ L'apparecchio non è destinato al funzionamento con orologio programmatore esterno oppure con sistema di comando a distanza.

▶ Non allacciare il piano di cottura alla rete elettrica con prolunghe o prese multiple, perché non garantiscono la necessaria sicurezza (ad es. rischio di surriscaldamento).

▶ Non mettere in funzione o spegnere subito il piano di cottura se la lastra in vetroceramica è danneggiata o crepata. Staccarlo dalla rete elettrica. Pericolo di scossa elettrica.

Impiego corretto

▶ L’apparecchio in funzione è molto caldo e rimane caldo anche per un certo tempo dopo averlo spento. Il rischio di ustione non sussiste più solo quando si spengono le spie del calore residuo.

▶ Rimanere sempre nelle vicinanze del piano di cottura quando è in funzione.
Pentole dalle quali evaporano completamente i liquidi possono provocare danni al piano in vetroceramica per i quali Miele non si assume la responsabilità.
Grasso o olio surriscaldati possono iniziare a bruciare e provocare un incendio.

▶ Se olio o grasso dovessero incendiarsi, non utilizzare acqua per cercare di spegnere il fuoco. Soffocare le fiamme ad es. con un coperchio, un panno da cucina umido o simili.

▶ Non utilizzare il piano di cottura per riscaldare l'ambiente. Le temperature elevate possono incendiare oggetti facilmente infiammabili situati nelle immediate vicinanze. Inoltre si riduce la durata di vita dell'apparecchio.

▶ L'area comandi e la cornice o il bordo del piano di cottura (per piani con modanatura inclinata dei bordi) possono diventare molto caldi a seconda dei seguenti fattori: tempo in cui il piano rimane in funzione, livello/i di potenza alto/i, stoviglie di grandi dimensioni e numero delle zone di cottura in funzione.

▶ Lavorando al piano di cottura si consiglia di proteggere le mani usando delle apposite manopole o presine. Accertarsi che le manopole o le presine non siano bagnate o umide. L'umidità aumenta infatti la conducibilità termica e il rischio di ustioni.

▶ Non preparare pietanze flambé sotto la cappa aspirante. Le fiamme possono arrivare alla cappa e incendiarla.

▶ Non utilizzare l'apparecchio come superficie di appoggio.
Quando il piano di cottura è acceso, se è ancora caldo o se viene acceso accidentalmente, oggetti in metallo possono riscaldarsi (pericolo di ustionarsi).
Altro materiale appoggiato sul piano di cottura potrebbe fondere o incendiarsi.
I coperchi umidi potrebbero fissarsi sul piano per l'effetto ventosa.
E' quindi consigliato spegnere le zone di cottura dopo l'uso.

▶ Non coprire mai l'apparecchio, p.es. con piastre di copertura, un panno oppure pellicola protettiva. Se infatti l'apparecchio venisse inavvertitamente acceso o se fosse ancora presente del calore residuo c'è il rischio che il materiale prenda fuoco, scoppi oppure si fonda.

▶ Non utilizzare stoviglie di plastica oppure carta stagnola. Temperature particolarmente elevate possono fondere questo tipo di materiale. Pericolo d'incendio.

▶ Non riscaldare contenitori chiusi, p.es. in latta, sulle zone di cottura. La sovrappressione generata potrebbe far scoppiare il contenitore. Pericolo di ferirsi e ustionarsi.

▶ Usare solo pentole e padelle a fondo liscio. Pentole e padelle con fondo ruvido possono graffiare il piano in vetroceramica.

▶ Stoviglie di cottura in alluminio o con fondo in alluminio possono causare macchie metalliche eliminabili con un detergente per vetroceramica e acciaio inox (v. capitolo "Pulizia e manutenzione").

▶ Non riscaldare mai pentole e padelle senza contenuto, se non espressamente consentito dalla casa produttrice. In caso contrario il piano di cottura potrebbe danneggiarsi.

▶ Tenere sempre pulito il piano di cottura. Sale, zucchero o granelli di sabbia, ad es. derivanti da verdure mondate, possono graffiarlo.

▶ Non appoggiare mai pentole o padelle molto calde sull'area comandi. L'elettronica, situata sotto i comandi, potrebbe riportare dei danni.

▶ Attenzione a non far cadere sulla superficie in vetroceramica oggetti oppure stoviglie. Anche oggetti leggeri (p.es. una saliera) possono crepare o danneggiare la lastra di vetroceramica.

▶ Eliminare subito i resti di pietanze eventualmente traboccate sull'apparecchio durante la cottura affinché non si incrostino sulla superficie; prima di appoggiare le pentole sul piano di cottura, accertarsi che il fondo sia pulito, asciutto e non unto.

▶ Se zucchero o pietanze contenenti zucchero, plastica o carta stagnola finiscono sul piano di cottura caldo, è consigliato spegnerlo. Eliminare queste sostanze immediatamente, quindi quando il piano è ancora caldo, con un raschietto dalla zona di cottura altrimenti raffreddandosi potrebbero danneggiare la vetroceramica.
Attenzione: pericolo di ustionarsi!
Infine pulire la zona di cottura quando si è raffreddata.

▶ Se nelle immediate vicinanze del piano di cottura si utilizza un apparecchio elettrico, p.es. un frullatore, fare attenzione che il cavo di alimentazione elettrica non venga a contatto con il piano. L'isolamento del cavo potrebbe danneggiarsi. Pericolo di scossa elettrica!

▶ Se sotto il piano di cottura è posizionato un cassetto, si consiglia di non conservarvi oggetti infiammabili, come per esempio bombolette spray. Il portaposate del cassetto, se presente, deve essere in materiale resistente al calore.

▶ Riscaldare sempre a sufficienza le pietanze; germi eventualmente presenti nel cibo vengono soppressi solo a temperature sufficientemente alte e con un tempo di azione abbastanza lungo.

▶ Se il piano di cottura è montato dietro un'anta del mobile, metterlo in funzione solo lasciando l'anta aperta.
Chiudere l'anta del mobile solo quando l'apparecchio e le spie di calore sono spenti.

Miele non può essere ritenuta responsabile per i danni causati dal mancato rispetto delle presenti istruzioni per la sicurezza e delle avvertenze.

Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente

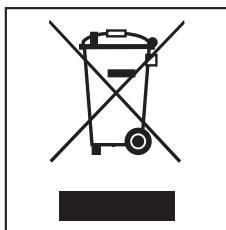
Smaltimento dell'imballaggio

L’imballaggio ha lo scopo di proteggere la merce da eventuali danni che potrebbero verificarsi durante le operazioni di trasporto. I materiali utilizzati per l’imballaggio sono riciclabili, per cui selezionati secondo criteri di rispetto dell’ambiente e di facilità di smaltimento finalizzata alla reintegrazione nei cicli produttivi.

Riciclare i componenti consente da un lato di risparmiare materie prime e dall'altro di ridurre il volume dei rifiuti. Tale meccanismo permette di ridurre il volume degli scarti e rende possibile un utilizzo più razionale delle risorse non rinnovabili.

Smaltimento rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)

ai sensi del Decr. Legisl. 25 luglio 2005, n. 151 in attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE sullo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.
L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Per la gestione del recupero e dello smaltimento degli elettrodomestici, Miele Italia aderisce al consorzio Ecodom (Consorzio Italiano Recupero e Riciclaggio Elettrodomestici).

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

Incollare la targhetta dati compresa nella documentazione dell'apparecchio nell'apposito spazio al capitolo "Assistenza tecnica / Targhetta dati".

Prima pulizia

- Rimuovere eventuali pellicole protettive e adesivi.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta, pulirlo con un panno umido e asciugarlo.

Prima messa in funzione

Solo per piani di cottura in vetroceramica con modanatura inclinata del bordo:
i primi giorni dopo l'incasso è possibile che si noti una piccola fessura tra piano di cottura e piano di lavoro. La fessura si ridurrà nel corso dell'impiego. La sicurezza elettrica dell'apparecchio non viene tuttavia compromessa.

I componenti in metallo sono stati trattati con un apposito prodotto protettivo. Per questo al primo riscaldamento è possibile che si generino degli odori.

Odori ed eventuali fumane non sono sintomatici di un allacciamento errato e di danni all'apparecchio. Non sono dannosi per la salute.

Funzionamento delle zone di cottura

Le zone di cottura a un cerchio sono dotate di una resistenza, le zone di cottura a due cerchi e rettangolari di due resistenze. In base al modello, queste resistenze possono essere isolate da un anello.

Tutte le zone di cottura sono dotate di un dispositivo che impedisce il surriscaldamento del piano in vetroceramica (limitatore temperatura interna), vedi capitolo "Dispositivo antisurriscaldamento".

Impostando un livello, la resistenza si accende ed è visibile attraverso il piano in vetroceramica.

La potenza delle zone di cottura varia a seconda del livello impostato e viene regolata elettronicamente. Una zona di cottura reagisce agli impulsi: la resistenza viene attivata e disattivata.

Zona di cottura a un cerchio

① Dispositivo antisurriscaldamento

② Resistenza

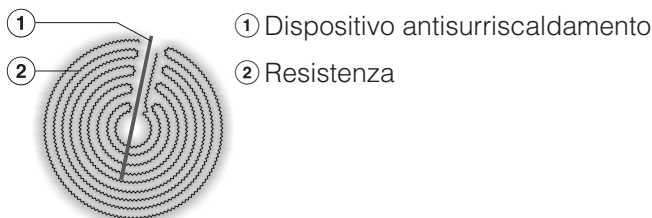
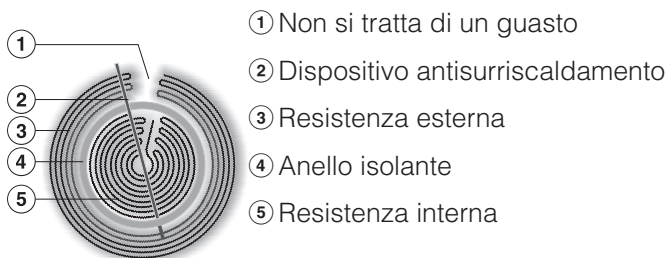
Zona di cottura a due cerchi (ampliabile)

① Non si tratta di un guasto

② Dispositivo antisurriscaldamento

③ Resistenza esterna

④ Anello isolante

⑤ Resistenza interna

Impostazione

Il piano di cottura in vetroceramica è dotato di tasti sensori elettronici che reagiscono al tocco.

A piano di cottura spento sono visibili solo i simboli apposti per i tasti sensori On/Off del piano di cottura e il blocco dei comandi.

Se il piano di cottura è acceso si accendono tutti gli altri tasti sensori. Sulla scala numerica è acceso "0" al livello di luminosità 2, le cifre da 1 a 9 al livello di luminosità 1.
Se si imposta un livello di potenza, le cifre da 0 al livello di potenza impostato compreso si accendono al livello di luminosità 2.

Far funzionare il piano di cottura toccando con il dito i relativi tasti sensori. Ogni reazione dei tasti sensori viene confermata da un segnale acustico.

L'area comandi deve essere sempre pulita; inoltre si consiglia di non appoggiarvi oggetti. In caso contrario i tasti non reagiscono oppure è possibile che vengano inavvertitamente azionati dei procedimenti, come per esempio lo spegnimento automatico del piano di cottura (vedi capitolo "Spegnimento di sicurezza"). Non appoggiare in nessun caso stoviglie molto calde sui tasti sensori. L'elettronica, situata sotto i comandi, potrebbe riportare dei danni.

Accensione

Accendere dapprima il piano di cottura e poi la zona desiderata.

> Rimanere sempre nelle vicinanze dell'apparecchio quando è in funzione.

Accendere il piano di cottura

- Toccare il tasto sensore ⓘ.

Tutti i tasti sensore si accendono. Se non segue alcuna ulteriore immissione, dopo alcuni secondi il piano di cottura si spegne per motivi di sicurezza.

Attivare la zona di cottura

Una zona di cottura non è attiva se sulla scala numerica è acceso solo "0". Toccare "0" per l'attivazione. Tutti i livelli di potenza si accendono.

Impostare il livello di potenza

Area di impostazione di serie

- Toccare la relativa cifra sulla scala numerica della zona di cottura desiderata.

Area di impostazione ampliata
(v. capitolo "Aree di impostazione")

- Toccare l'area tra le cifre.

Se è stato p.es. impostato il livello di potenza 7+, le cifre 7 e 8 hanno una luminosità inferiore rispetto alle altre cifre.

Zona di cottura ExtraSpeed
Livello di potenza 9

La zona di cottura funziona a questo livello con potenza particolarmente elevata.

- Toccare il tasto sensore ⚟ o la cifra 9 sulla scala numerica.

Modificare il livello di potenza

- Toccare la relativa cifra sulla scala numerica della zona di cottura desiderata.

Aree di regolazione

L'apparecchio è programmato di serie con 9 livelli di potenza. Ampliare il range dei livelli di potenza (v. capitolo "Programmazione") per poterli impostare con maggiore precisione.

Tipo di cottura	**Area di impostazione***	
	di serie (9 livelli di potenza)	**ampliata (17 livelli di potenza)**
Fondere burro, cioccolata ecc. Preparare gelatina Preparare yogurt	da 1 a 2	da 1 a 2+
Sbattere salse solo di tuorlo d'uovo e burro Scaldare piccole quantità di liquidi Tenere in caldo pietanze che si attaccano facilmente Cuocere riso	da 1 a 3	da 1 a 3+
Scaldare pietanze liquide e semisolide Montare creme e salse, p.es. crema al vino oppure salsa olandese Preparare pappa al latte Preparare omelette e uova all'occhio di bue senza doratura Stufare frutta	da 2 a 4	da 2 a 4+
Scongelare surgelati Stufare verdure, pesce Preparare legumi, far lievitare impasti Preparare cereali	da 3 a 5	da 3 a 5+
Iniziare a cuocere grandi quantità di alimenti e continuarne poi la cottura	5	5+
Arrostire a fuoco lento (senza surriscaldamento dei grassi) pesce, bistecche, salsicce, uova all'occhio di bue, ecc.	da 6 a 7	da 6 a 7+
Cuocere frittelle di patate, crepes, frittate ecc.	da 7 a 8	da 7 a 8+
Cuocere grandi quantità di acqua Inizio cottura	da 8 a 9	da 8+ a 9

* Valori indicativi. Fanno riferimento a normali porzioni per 4 persone. Se si utilizzano pentole alte, senza coperchio e per quantità più grandi di alimenti è necessario impostare un'area di regolazione più alta. Per piccole quantità di alimenti selezionare invece un valore più basso.

Dispositivo automatico di inizio cottura

Se il dispositivo automatico di inizio cottura è attivo, la zona di cottura riscalda immediatamente a piena potenza per poi commutare sul livello di continuazione della cottura scelto dall'utente. Il tempo di inizio cottura dipende dal livello di continuazione cottura impostato (v. tabella).

Con livelli di continuazione cottura alti i tempi di inizio cottura sono relativamente brevi in quanto generalmente le stoviglie usate vengono riscaldate quando sono ancora vuote.

Attivare

- Toccare la cifra del livello di continuazione cottura desiderato finché suona un segnale e il livello di continuazione cottura impostato inizia a lampeggiare.

Nel corso del tempo di inizio cottura (v. tabella) lampeggia il livello di continuazione cottura impostato.

Modificando il livello di continuazione cottura viene disattivato il dispositivo automatico di inizio cottura.

Con livelli di potenza **ampliati** (v. capitolo "Programmazione") e un livello intermedio selezionato lampeggiano i livelli di potenza davanti e dietro il livello intermedio.

Disattivare

È possibile disattivare l'impulso di inizio cottura prima che termini il tempo di inizio cottura.

- Toccare il livello di continuazione cottura impostato finché il display rimane acceso oppure impostare un altro livello di potenza.

Livello di continua-zione cottura*	Tempo di inizio cottura in minuti e secondi (ca.)
1	1 : 20
1+	2 : 00
2	2 : 45
2+	3 : 25
3	4 : 05
3+	4 : 45
4	5 : 30
4+	6 : 10
5	6 : 50
5+	7 : 10
6	1 : 20
6+	2 : 00
7	2 : 45
7+	2 : 45
8	2 : 45
8+	2 : 45
9	-

* I livelli di continuazione cottura 1+ ecc. sono disponibili solo nel range ampliato dei livelli di potenza (v. capitolo "Programmazione").

Zona ampliabile

Quando si accende la zona di cottura a due cerchi, a tre cerchi ed ExtraSpeed si aziona automaticamente il secondo cerchio.
Il secondo cerchio di una zona ampliabile e il terzo cerchio di una zona di cottura a tre cerchi devono essere attivate manualmente.

Questa impostazione di serie può essere modificata (v. capitolo "Programmazione").

Per la zona rettangolare Plus si attivano due zone di cottura poste l'una dietro l'altra con una resistenza ponte tra esse. La zona rettangolare Plus può essere impostata esclusivamente tramite la zona di cottura anteriore destra.

Attivazione manuale

- Toccare "0" sulla scala numerica della zona di cottura desiderata.
- Toccando la relativa cifra impostare il livello di potenza desiderato.
- Toccare il tasto sensore per attivare.

Zona rettangolare Plus

- Toccare "0" sulla scala numerica della zona di cottura anteriore destra.
- Toccando la relativa cifra impostare il livello di potenza desiderato.
- Toccare il tasto sensore per attivare.

Il livello di potenza impostato viene visualizzato sulla scala della zona di cottura anteriore destra. La scala della zona di cottura posteriore destra si spegne.

Disattivare la zona ampliabile

- Toccare il tasto sensore per le zone ampliabili finché la spia si spegne.

Spegnimento e indicazione del tempo residuo

Spegnere la zona di cottura

- Toccare "0" sulla scala numerica della zona di cottura desiderata.

Le cifre da 1 a 9 della scala numerica si spengono dopo alcuni secondi. Se la zona di cottura è ancora molto calda viene visualizzato il calore residuo.

Spegnere il piano di cottura

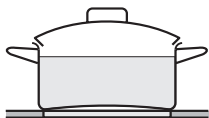
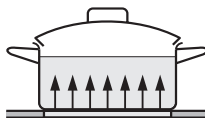
- Toccare il tasto sensore ⓘ.

In questo modo tutte le zone di cottura sono disattivate. Le cifre da 1 a 9 della scala numerica si spengono dopo alcuni secondi. Le indicazioni del tempo residuo delle zone di cottura ancora calde si accendono.

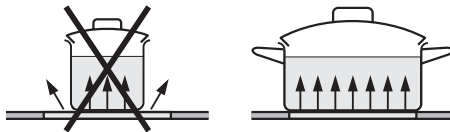
I trattini del display del calore residuo si spengono l'uno dietro l'altro con proporzionale raffreddamento delle zone di cottura. Con l'ultimo trattino si spegne anche lo "0" sulla scala numerica.

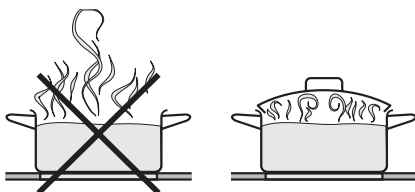
Non toccare la zona di cottura e non appoggiarvi oggetti non resistenti al calore finché sono accese le indicazioni di calore residuo.
Pericolo di ustionarsi e di incendio!

Dopo un'eventuale interruzione di corrente, le spie che indicano il calore residuo lampeggiano.

- **Particolarmente adatte** sono pentole e padelle con fondo spesso, che a freddo è leggermente concavo. Riscaldandosi, il fondo si espande e poggia perfettamente in piano sulla zona di cottura. Così il calore viene distribuito in maniera ottimale.

fredda riscaldamento attivo

- **Meno adatte** sono le stoviglie di cottura in vetro, ceramica o grés. Infatti non conducono bene il calore.
- **Per nulla adatte** sono stoviglie in plastica o alluminio. Temperature particolarmente elevate possono fondere questo tipo di materiale.
- Stoviglie di cottura in alluminio o con fondo in alluminio possono causare macchie metalliche eliminabili con un detergente per vetroceramica e acciaio inox (v. capitolo "Pulizia e manutenzione").
- Usare solo pentole e padelle a fondo liscio. Pentole e padelle con fondo ruvido possono graffiare il piano in vetroceramica.
- Per spostare le stoviglie si consiglia di sollevarle. In questo modo non si graffia la superficie del piano.
- Quando si acquistano pentole o padelle tenere presente che spesso viene indicato il diametro massimo o superiore. Importante è però il diametro (di norma più piccolo) del fondo.

– Accertarsi che il fondo della pentola o della padella corrisponda alle dimensioni della zona di cottura o che sia leggermente più grande. In questo modo il calore non si disperde inutilmente.

pentola troppo piccola pentola adatta

– Usare possibilmente sempre il coperchio per evitare l'inutile dispersione di calore.

senza coperchio con coperchio

– Per quantità ridotte si consiglia di utilizzare una pentola più piccola. Usando una pentola piccola su una zona di cottura piccola si consuma meno energia, che usandone una grande con poco contenuto su una zona grande.

– Si consiglia di cuocere con poca acqua.

– Dopo aver iniziato ad arrostire o a cuocere le pietanze portare il livello di potenza su un livello più basso.

– Con tempi di cottura abbastanza lunghi spegnere la zona 5 o 10 minuti prima della fine del tempo di cottura in modo da sfruttare il calore residuo.

– Il tempo di cottura può ridursi sensibilmente utilizzando una pentola a pressione.

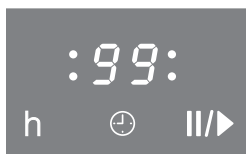
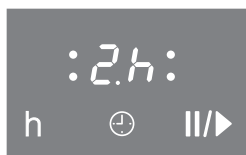
Il piano di cottura deve essere acceso per poter utilizzare il timer.

Il timer ha due funzioni:

– di temporizzatore

– per lo spegnimento automatico di una zona di cottura.

È possibile impostare una durata da 1 minuto (01) fino a 9 ore (9h).

Una durata fino a 99 minuti si imposta e si visualizza in minuti. Esempio:

per una durata di oltre 99 minuti il timer deve essere commutato sulle ore (h). La durata viene impostata in scatti di mezz'ora. Le mezz'ore vengono indicate con un punto dietro la cifra.
Esempio (2 ore 30 min.):

al termine della durata impostata appare 00 sul display del timer e per alcuni secondi suona un segnale.

Timer

Impostare

minuti

Esempio: impostare per esempio 15 minuti.

- Accendere l'apparecchio.
- Toccare il tasto sensore ◷.

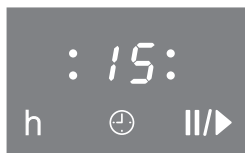
Il tasto sensore ◷ lampeggia. Sul display del timer appare *00*, lo *0* a destra lampeggia.

Dapprima si impostano le decine poi le unità.

- Toccare la cifra associata alla decina (qui 1) sulla scala numerica.

L'indicazione del timer si modifica, a destra lampeggia *1*.

- Toccare la cifra associata alle unità (qui 5) sulla scala numerica.

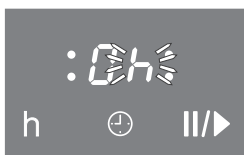
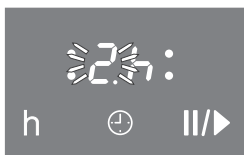
L'indicazione del timer si modifica, l'1 passa a sinistra e a destra appare *5*.

Dopo alcuni secondi il tasto sensore ◷ rimane acceso e il timer inizia a scorrere.

ore

Le ore piene si impostano toccando la cifra che interessa sulla scala numerica.
Le mezz'ore si impostano toccando sulla scala numerica l'area tra 2 cifre.
Esempio: per impostare 2 ore e 30 minuti

- Accendere l'apparecchio.
- Toccare il tasto sensore ◷.

Il tasto sensore ◷ lampeggia. Sul display del timer appare 00, lo 0 a destra lampeggia.

- Toccare il tasto sensore h per commutare l'indicazione sulle ore.

- Toccare la scala numerica tra le cifre 2 e 3.

Dopo alcuni secondi il tasto sensore ◷ e il display del timer rimangono accesi. Il tempo inizia a scorrere.

Modificare

- Toccare il tasto sensore ◷.
- Impostare la durata desiderata come descritto precedentemente.

Annullare

- Toccare il tasto sensore ◷.
- Toccare la cifra 0 sulla scala numerica.

Spegnimento automatico di una zona di cottura

Impostare una durata, al termine della quale una zona di cottura si spegne automaticamente.
Tutte le zone di cottura possono essere programmate contemporaneamente.

> Se la durata programmata è superiore alla durata massima di funzionamento consentito, la zona di cottura viene disattivata dal dispositivo di spegnimento di sicurezza (v. relativo capitolo).

- Impostare un livello di potenza per la zona di cottura desiderata.
- Toccare il tasto sensore ◷ finché lampeggia la spia relativa a questa zona di cottura.

Se sono accese più zone di cottura, le spie lampeggiano in senso orario a partire da quella anteriore sinistra.

- Impostare l'ora desiderata.

Il tempo impostato scorre in scatti di un minuto. È possibile visualizzare il tempo residuo sul display del timer e modificarlo in qualsiasi momento.

Per far spegnere automaticamente un'altra zona di cottura, procedere come descritto.

Se sono programmati più orari di spegnimento viene visualizzato il tempo residuo più breve e la relativa spia lampeggia. Le altre spie rimangono accese. Per visualizzare sullo sfondo i tempi residui che scorrono, toccare il tasto sensore ◷ finché lampeggia la spia desiderata.

Usare contemporaneamente le funzioni del timer

Le funzioni timer e spegnimento automatico possono essere utilizzate contemporaneamente.

Sono stati programmati uno o più orari di spegnimento e si desidera impostare **inoltre** il **timer**:
toccare il tasto sensore ◷ finché le spie delle zone di cottura programmate rimangono accese e sul display del timer appare *00*.

Se è stato impostato il timer e si desidera **inoltre** programmare uno o più **orari di spegnimento**:
toccare il tasto sensore ◷ finché lampeggia la spia della zona di cottura desiderata.

Poco dopo l'ultima immissione il display del timer passa alla funzione con il tempo residuo più breve.
Per visualizzare in background i tempi residui che scorrono toccare il tasto sensore ◷ finché
- lampeggia la spia relativa alla zona di cottura desiderata (spegnimento automatico).
- lampeggia solo l'indicazione del timer.

Partendo dal tempo residuo più breve visualizzato, vengono selezionati in senso orario tutte le zone di cottura accese e il timer.

Blocco comandi / Blocco di messa in funzione

L'apparecchio è dotato di un blocco affinché non possa essere inavvertitamente acceso, non si possano accendere le zone di cottura né modificare le impostazioni.

Il **blocco comandi** è attivo quando il piano di cottura è acceso. Quando il blocco è attivo, i comandi del piano di cottura sono operativi solo parzialmente:

- non è possibile modificare il livello di potenza delle zone di cottura né l'impostazione del timer,
- è possibile spegnere le zone di cottura, l'intero piano e il timer, ma non è più possibile accenderli.

Il **blocco di messa in funzione** viene attivato quando il piano di cottura è spento. Quando il blocco di messa in funzione è attivo non è possibile accendere il piano di cottura nè impostare il timer.

L'apparecchio è programmato in modo che il blocco di messa in funzione debba essere attivato manualmente.
La programmazione può essere impostata in modo che il blocco si attivi automaticamente 5 minuti dopo lo spegnimento del piano di cottura se non segue il blocco dei comandi manuale (v. capitolo "Programmazione").

Se col blocco comandi o blocco di messa in funzione attivi si tocca un tasto sensore che non è consentito toccare, si accendono le spie e sul display timer per alcuni secondi compare LC.

> In seguito a un'interruzione di corrente, blocco comandi e blocco di messa in funzione vengono disattivati.

Attivare

- Toccare il tasto sensore 🔒 finché la relativa spia si accende.

Dopo breve tempo la spia si spegne.

È possibile modificare l'impostazione del blocco comandi da una combinazione a "un dito" a una combinazione a "tre dita" (v. capitolo "Programmazione" P4) per renderla più sicura (ad es. se ci sono dei bambini).

Disattivare

- Toccare il tasto sensore 🔒 finché la spia si spegne.

Stop and Go

L'apparecchio è dotato di una funzione che, se attivata, riduce la potenza di tutte le zone di cottura accese al livello 1. I livelli di potenza delle zone di cottura e l'impostazione del timer non possono essere modificati; è possibile solo spegnere il piano di cottura.

Disattivando la funzione, il livello di potenza delle zone di cottura viene ripristinato su quello precedente.
Se la funzione non viene disattivata, la zona di cottura si disattiva dopo 1 ora.

Quando si attiva "Stop and Go"
- si interrompe lo scorrere di una durata impostata per lo spegnimento automatico. Una volta disattivata la funzione, il tempo riprende a scorrere.
- il timer scorre senza interruzione.

Attivare

■ Toccare il tasto sensore **II/▶**.

La potenza delle zone di cottura attive viene ridotta al livello di potenza 1.

Disattivare

■ Toccare il tasto sensore **II/▶**.

Le zone di cottura riprendono a funzionare con l'ultimo livello di potenza impostato.

Spegnimento di sicurezza

Se si coprono i tasti sensori

Il piano di cottura si spegne automaticamente se uno o più tasti sensori rimangono coperti per oltre 10 secondi, p.es. al contatto, per pietanze traboccate oppure oggetti appoggiati. Sul display del timer lampeggia F.

- Pulire l'area comandi oppure spostare gli oggetti in questione.

F si spegne. È possibile rimettere in funzione il piano di cottura.

Il piano di cottura funziona troppo a lungo

Se una zona di cottura rimane accesa per un tempo straordinariamente lungo allo stesso livello di potenza, a un certo punto l'apparecchio provvede automaticamente al suo spegnimento e appare l'indicazione del calore residuo.

Per rimettere in funzione la zona di cottura, riaccenderla come di consueto.

L'apparecchio è programmato di serie sul livello di sicurezza 0. In caso di necessità è possibile impostare un livello di sicurezza con una durata di funzionamento massima più breve (v. tabella).

Livello di potenza**	Durata massima di funzionamento in ore		
	Livello di sicurezza 0* ore: min	Livello di sicurezza 1 ore: min	Livello di sicurezza 2 ore: min
1	10:00	8:00	5:00
1+	10:00	7:00	4:00
2 / 2+	5:00	4:00	3:00
3 / 3+	5:00	3:30	2:00
4 / 4+	4:00	2:00	1:30
5 / 5+	3:00	1:30	1:00
6 / 6+	2:00	1:00	0:30
7 / 7+	2:00	0:42	0:24
8	2:00	0:30	0:20
8+	2:00	0:30	0:18
9	1:00	0:24	0:10

* Impostazione di serie

** I livelli di potenza con + sono disponibili solo con range ampliato dei livelli di potenza (v. capitolo "Aree di impostazione").

Dispositivo antisurriscaldamento/ antisurriscaldamento pentola

Tutte le zone di cottura sono dotate di un dispositivo che ne impedisce il surriscaldamento (limitatore temperatura interna).

La zona ExtraSpeed è dotata inoltre di antisurriscaldamento pentola. Per utilizzare questa funzione, è sufficiente modificare l’impostazione di serie (v. capitolo "Programmazione").

Quando scatta il **dispositivo antisurriscaldamento** anche con un livello di potenza impostabile al massimo il riscaldamento si spegne e si accende.

Quando scatta l'**antisurriscaldamento pentola** il riscaldamento della zona di cottura si disattiva. "≡" lampeggia e sulla scala numerica della zona di cottura ExtraSpeed lampeggia 9 alternato a 0.

È possibile spegnere la zona di cottura oppure rimetterla in funzione impostando un livello di potenza oppure toccando "≡".

Il dispositivo antisurriscaldamento e l'antisurriscaldamento pentola può scattare se

- la zona di cottura è stata accesa senza aver appoggiato stoviglie sul piano.
- si riscaldano stoviglie senza contenuto.
- il fondo delle stoviglie non poggia uniformemente sulla zona di cottura.
- le stoviglie conducono male il calore.

⚠ Non utilizzare mai apparecchi a vapore per la pulizia. Il vapore potrebbe infatti raggiungere le parti sotto tensione e causare un corto circuito.

Pulire sempre il piano di cottura dopo ogni uso. Lasciare raffreddare l'apparecchio.
Si consiglia di asciugare l'apparecchio dopo averlo pulito con un panno umido per evitare residui di calcare.

Per non danneggiare le superfici, non usare i seguenti prodotti per la pulizia:

- detersivo per i piatti,
- detergenti contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloruri,
- prodotti anticalcare,
- prodotti per eliminare macchie e ruggine,
- detergenti abrasivi, ad es. polveri o latte abrasivi, paste per pulire,
- solventi,
- detergenti per lavastoviglie,
- spray per grill e forni,
- detergenti per vetro,
- spazzole e spugne abrasive come ad es. pagliette o spugne che ancora contengono residui di detergenti abrasivi,
- gomma cancella-sporco,
- oggetti appuntiti
  (per evitare di danneggiare la guarnizione tra la lastra in vetroceramica e la cornice o tra la cornice e il piano di lavoro).

Per la pulizia non utilizzare detersivo per i piatti. Con il detersivo per i piatti non si riescono a eliminare tutti i residui e le incrostazioni. Si crea una pellicola invisibile, che decolora la vetroceramica. Queste decolorazioni sono poi impossibili da rimuovere.
Pulire regolarmente il piano di cottura con un detergente specifico per vetroceramica.

Eliminare lo sporco più grosso con un panno umido; per macchie di sporco più ostinato utilizzare l'apposito raschietto.

Pulire infine accuratamente il piano di cottura con alcune gocce dello speciale detergente per vetroceramica e acciaio inossidabile Miele (vedi "Accessori su richiesta") e con carta cucina oppure con un panno pulito. Il prodotto non deve essere usato se il piano di cottura è ancora caldo perché potrebbe macchiarlo. Attenersi alle indicazioni fornite dal produttore del detergente.

Al termine pulire il piano di cottura con un panno umido e asciugarlo. Rimuovere accuratamente tutti i residui di detergente. Nei successivi procedimenti di cottura, i residui potrebbero fissarsi sul piano e danneggiarlo.

Macchie dovute a residui calcarei, acqua e residui di alluminio (macchie con riflessi metallici) possono essere eliminate usando il detergente specifico per vetroceramica e acciaio inossidabile.

Spegnere immediatamente il piano di cottura se **zucchero, plastica o carta stagnola** dovessero finirvi sopra mentre è ancora caldo. Eliminare **immediatamente** e con cura queste sostanze con un raschietto. Pericolo di ustionarsi.
Infine, quando la zona di cottura si è raffreddata pulirla come descritto precedentemente.

Programmazione

La programmazione dell’apparecchio può essere modificata (v. tabella). Le modifiche possono essere eseguite una di seguito all'altra.

Dopo la richiesta di programmazione sul display del timer appaiono *P* (programma) e *S* (stato); sui piani di cottura con 3 zone appare un'ulteriore indicazione nell'area posteriore sinistra.

Sulle scale dei valori anteriore sinistra e posteriore sinistra viene visualizzato il programma. Esempio:
programma 03 = posizione anteriore sinistra *3*, posizione posteriore sinistra *0*
programma 14 = posizione anteriore sinistra *4*, posizione posteriore sinistra *1*

Sulla scala numerica anteriore destra viene visualizzato lo stato.

Richiamare la programmazione

- Quando il piano di cottura è spento toccare **contemporaneamente** i tasti sensori ⓘ e 🔒 finché la spia relativa al blocco dei comandi lampeggia.

Impostare un programma

- Per impostare l'**unità**, toccare la relativa cifra sulla scala numerica **anteriore sinistra**.
- Per impostare le **decine**, toccare la relativa cifra sulla scala numerica **posteriore sinistra**.

Impostare lo stato

- Toccare la relativa cifra sulla scala numerica **anteriore destra**.

Memorizzare le impostazioni

- Toccare il tasto sensore ⓘ finché i display sono spenti.

Non memorizzare le impostazioni

- Toccare il tasto sensore 🔒 finché i display sono spenti.

Programma*			Stato**		Impostazione
P	**00**	Modalità demo e imposta-zione di serie	S	0	Modalità di dimostrazione attiva
			S	**1**	Modalità di dimostrazione non at-tiva
			S	9	Ripristino delle impostazioni di serie
P	**01**	Stop and Go	S	0	off
			S	**1**	on
P	**02**	Range dei livelli di poten-za	**S**	**0**	9 livelli di potenza (da 1, 2, 3 ... a 9)
			S	1	17 livelli di potenza (da 1, 1+, 2, 2+, 3 ... a 9)
P	**03**	Antisurriscaldamento pen-tola	**S**	**0**	off
			S	1	poco sensibile
			S	2	normale
			S	3	molto sensibile
P	**04**	Segnale relativo alla pres-sione di un tasto sensore	S	0	off, a eccezione del tono di uscita tasto sensore On/Off ⓘ
			S	1	basso
			S	**2**	medio
			S	3	alto
P	**05**	Segnale acustico timer	S	0	off
			S	1	basso, 10 secondi
			S	**2**	medio, 10 secondi
			S	3	alto, 10 secondi

* I programmi non riportati non sono abbinati.

** Lo stato impostato di serie è in grassetto.

Programma*	Stato**	Impostazione
P 06 Blocco	**S 0**	Blocco a "un dito" con
	S 1	Blocco a "tre dita" con e livello "0" delle due zone di cottura a destra
P 07 Blocco di messa in funzione	**S 0**	Solo attivazione manuale del blocco di messa in funzione
	S 1	Attivazione automatica e manuale del blocco di messa in funzione
P 08 Durata massima di funzionamento	**S 0**	Livello di sicurezza 0
	S 1	Livello di sicurezza 1
	S 2	Livello di sicurezza 2
P 10 Miele@home	**S 0**	non attivato
- solo con modulo di comunicazione -	S 1	disconnesso
	S 2	connesso
P 11 Secondo cerchio della zona di cottura (anteriore/posteriore) sinistra	S 0	non si accende
	S 1	si accende sempre
P 12 Secondo cerchio della zona di cottura anteriore destra		
Zona di cottura a due cerchi (ampliabile)	S 0	non si accende
	S 1	si accende sempre
Zona rettangolare Plus	**S 0**	non si accende
	S 1	si accende sempre
P 13 Secondo cerchio della zona di cottura (posteriore) destra	**S 0**	non si accende
	S 1	si accende sempre

* I programmi non riportati non sono abbinati.

** Lo stato impostato di serie è in grassetto.

Programma*			Stato**		Impostazione
P	**14**	Secondo cerchio della zona di cottura posteriore centrale	S **S**	0 **1**	non si accende si accende sempre
P	**15**	Segnale quando si co- prono i tasti sensori	**S** S	**0** 1	off on
P	**16**	Velocità di reazione dei tasti sensori	S **S** S	0 **1** 2	bassa normale alta

* I programmi non riportati non sono abbinati.

** Lo stato impostato di serie è in grassetto.

Guasti, cosa fare?

La maggior parte dei guasti o delle anomalie che si possono verificare durante l'uso quotidiano della macchina può essere eliminata personalmente. Evitando di chiamare l'assistenza tecnica, si risparmiano tempo e denaro.

La seguente panoramica serve di supporto per riconoscere ed eliminare le cause di determinati guasti. Tenere tuttavia presente che:

⚠ Le riparazioni possono essere eseguite solamente da personale specializzato. Se non effettuate correttamente, queste possono mettere seriamente a rischio la sicurezza dell'utente.

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il piano di cottura o le zone di cottura non si accendono.	È scattato il fusibile./È saltato l'interruttore generale dell'impianto elettrico.	Attivare il fusibile / Ripristinare l'impianto elettrico (protezione minima v. targhetta dati).
	Può essersi verificato un guasto tecnico.	Per ca. 1 minuto staccare l'apparecchio dalla rete elettrica, per cui – disinserire l'interruttore automatico principale oppure – disinserire l'interruttore automatico differenziale (salvavita). Se dopo il reinserimento dell'interruttore automatico principale l'apparecchio non dovesse ancora mettersi in funzione, richiedere l'intervento di un elettricista o del servizio di assistenza tecnica.

Problema	Possibile causa	Rimedio
Dopo aver acceso il piano di cottura per alcuni secondi sul display del timer appare "LC".	È attivo il blocco di messa in funzione.	Disattivare il blocco di messa in funzione (v. capitolo "Blocco comandi/ Blocco di messa in funzione").
Dopo aver acceso il piano di cottura appare per alcuni secondi sul display del timer "dE". Le zone di cottura non diventano molto calde	L'apparecchio è in modalità demo.	Disattivare la modalità demo (v. capitolo "Programmazione").
L'apparecchio si spegne durante l'impiego	Probabilmente la durata di funzionamento di una zona di cottura era troppo lunga.	È possibile rimettere in funzione le zone di cottura (v. capitolo "Spegnimento di sicurezza").
Il riscaldamento di una zona di cottura si accende e si spegne	Livelli di potenza da 1 a 8: non si tratta di un guasto.	Non è un guasto. E' dovuto alla regolazione elettronica della potenza di riscaldamento (v. capitolo "Funzionamento delle zone di cottura").
	Livello di potenza 9: é scattato il dispositivo antisurriscaldamento.	Per evitare che la vetroceramica si surriscaldi, il dispositivo antisurriscaldamento disattiva automaticamente il riscaldamento della zona di cottura.Quando la vetroceramica si è raffreddata, il riscaldamento si riaccende automaticamente (v. capitolo "Dispositivo antisurriscaldamento").

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il simbolo "≡" lampeggia e sulla scala numerica della zona di cottura ExtraSpeed lampeggia 0 alternato a 9.	È scattato l'antisurriscaldamento pentola.	V. capitolo "Dispositivo antisurriscaldamento/antisurriscaldamento pentola".
L'apparecchio si spegne durante l'utilizzo, sul display del timer lampeggia F e suona un segnale	Uno o più tasti sensori sono coperti, p.es. per contatto, pietanze traboccate o oggetti appoggiati.	Pulire l'area comandi o rimuovere gli oggetti (v. capitolo "Spegnimento di sicurezza").
Con il dispositivo automatico di inizio cottura attivato il contenuto delle stoviglie non si cuoce.	Si riscaldano grandi quantità di alimenti.	Iniziare la cottura con il massimo livello di potenza e abbassarlo poi manualmente.
	Le stoviglie conducono male il calore.	
Una o più spie del calore residuo lampeggiano	Verificare che non ci sia stata un'interruzione di corrente durante il funzionamento e che il piano di cottura si sia spento.	È possibile rimettere in funzione il piano di cottura. Prima di mettere in funzione le zone di cottura controllare lo stato di cottura delle pietanze oppure se le loro caratteristiche sono state pregiudicate dall'interruzione di corrente.
	Le indicazioni del tempo residuo si sono accese mentre è stata attivata la programmazione.	L'indicazione lampeggia finché è trascorso il calore residuo max. o si seleziona e si attiva la zona di cottura.
Si ha l'impressione che il tempo per raggiungere il tempo di ebollizione è troppo		E' possibile verificare la potenza di una zona di cottura (vedi cap. "Verifica della potenza delle zone di cottura").

Problema	Possibile causa	Rimedio
I tasti sensori reagiscono in modo eccessivamente sensibile oppure non reagiscono.	La sensibilità dei tasti sensori si è modificata.	Accertarsi innanzitutto che il piano di cottura non venga raggiunto da luce diretta (artificiale o naturale che sia) e che l'area che circonda il piano di cottura non sia troppo buia. Verificare che il piano di cottura e i tasti sensori non siano coperti. Togliere le stoviglie eventualmente presenti sul piano di cottura ed eliminare eventuali residui. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica per circa 1 minuto. Qualora il problema perdurasse, rivolgersi all'assistenza tecnica.
Sul display del timer lampeggia FE alternato alle cifre	Si è verificato un guasto nell'elettronica.	Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica per circa 1 minuto. Qualora il problema perdurasse dopo aver ristabilito il collegamento elettrico, rivolgersi all'assistenza tecnica.

Verifica della potenza delle zone di cottura

E' possibile verificare la potenza di una zona di cottura. Per farlo, in una pentola si porta a ebollizione una determinata quantità d'acqua calcolando il tempo necessario.

La pentola (con coperchio) utilizzata allo scopo deve essere di acciaio inossidabile o smaltata. Il fondo della pentola deve essere commisurato al diametro della zona di cottura ed essere piano o leggermente bombato verso l'interno.

- Verificare il diametro e la potenza della zona di cottura da controllare (vedi cap. "Informazioni sulle zone di cottura").
- Riempire la pentola con la quantità d'acqua indicata nella tabella. L'acqua dovrebbe avere una temperatura di ca. 20 °C.
- Coprire la pentola e posizionarla sulla zona di cottura.
- Impostare la massima potenza.
- Misurare il tempo che trascorre finché l'acqua inizia a bollire.

La potenza della zona di cottura è adeguata se l'acqua inizia a bollire entro il tempo indicato nella tabella.

Il tempo può comunque discostarsi anche notevolmente dalla tabella
- per tensione in eccesso o tensione insufficiente
- se l'acqua è particolarmente fredda
- se la pentola non è adatta
- se non si usa un coperchio.

∅ Zona cottura in cm	Potenza in Watt a 230 V	Quantità acqua in litri	Tempo* in minuti
10,0	600	0,5	11,0
12,0	700 / 750	1,0	13,0
12,0	1200**	1,0	11,0
14,5	1000 / 1100	1,0	9,0
14,5	1200	1,0	8,5
14,5	1500**	1,0	7,0
17,0	1500	1,5	9,5
18,0	1700 / 1800	1,5	9,0
21,0	2000	2,0	10,5
21,0	2200 / 2300	2,0	9,5
21,0	2900**	2,0	8,0
23,0	2500	2,0	9,0
23,0	3200**	2,0	7,5
27,0	2700	3,0	13,0
27,0	3200	3,0	12,0
27,0	3400**	3,0	11,5

* tempo massimo in condizioni sfavorevoli.

** zona di cottura ExtraSpeed

Accessori su richiesta

Miele offre un vasto assortimento di accessori e prodotti per la pulizia e la manutenzione adatti all'apparecchio in dotazione.

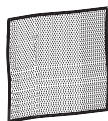
Questi prodotti possono essere facilmente ordinati tramite internet al sito www.miele-shop.com.

In alternativa sono reperibili presso il servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele (v. retro) o presso il proprio rivenditore Miele di fiducia.

Prodotti per la pulizia e la manutenzione

Detergente per vetroceramica e acciaio 250 ml

Elimina sporco ostinato, macchie di calcare e residui di alluminio

Panno in microfibra

Elimina impronte e sporco leggero.

Sistema Miele@home

Nel sistema **Miele@home** gli elettrodomestici predisposti per la comunicazione inviano tramite la rete elettrica (tecnologia Powerline) informazioni relative al loro stato di funzionamento a un dispositivo di visualizzazione.

Sul display degli elettrodomestici SuperVision possono essere visualizzate informazioni di stato verso gli altri elettrodomestici. Per il piano di cottura viene visualizzato lo stato principale: on, off, guasto.

Su un PC, Notebook o iPod* / iPhone* (terminali mobili) le informazioni di stato possono essere visualizzate agli elettrodomestici tramite un Miele@home Gateway nell'ambito della rete elettrica domestica e i comandi eseguiti.
Per il piano di cottura possono essere visualizzate p.es. le seguenti informazioni: livello di cottura per ogni zona di cottura, timer, ora di spegnimento di ogni zona di cottura. Sui comandi è possibile eseguire solo "Piano di cottura off".

* iPod e iPhone sono marchi registrati di Apple Inc.

Con@ctivity è la comunicazione tra piano di cottura e cappa aspirante. Il funzionamento della cappa aspirante è automatico e dipende dal funzionamento del piano di cottura.
Il piano di cottura trasmette informazioni relative allo stato di funzionamento tramite la rete elettrica alla cappa aspirante.

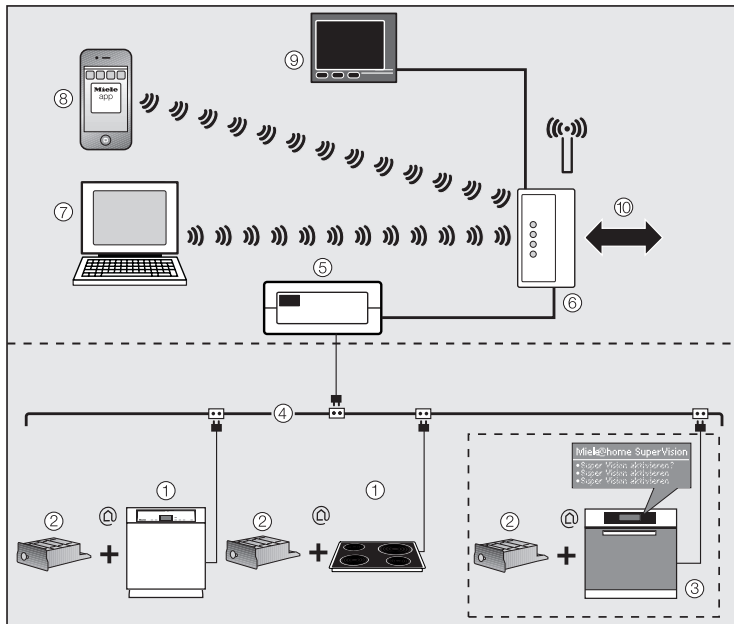
Per utilizzare questa funzione è necessario dotare l'apparecchio di un modulo di comunicazione.

Per informazioni dettagliate sul sistema Miele@home consultare il sito www.mieleitalia.it su internet.

XKM 2100 KM

Modulo di comunicazione compresi accessori da incasso
- per piani di cottura Miele -

XGW 2000

Miele@home Gateway
Gateway è il ponte tra la comunicazione Powerline degli elettrodomestici e la rete elettrica domestica.

Miele@home

① Apparecchi intercomunicanti (esempi)

② Modulo di comunicazione

③ Elettrodomestico SuperVision

④ Rete elettrica (Powerline)

⑤ Miele@home Gateway

⑥ Router (WLAN)

Connessioni possibili

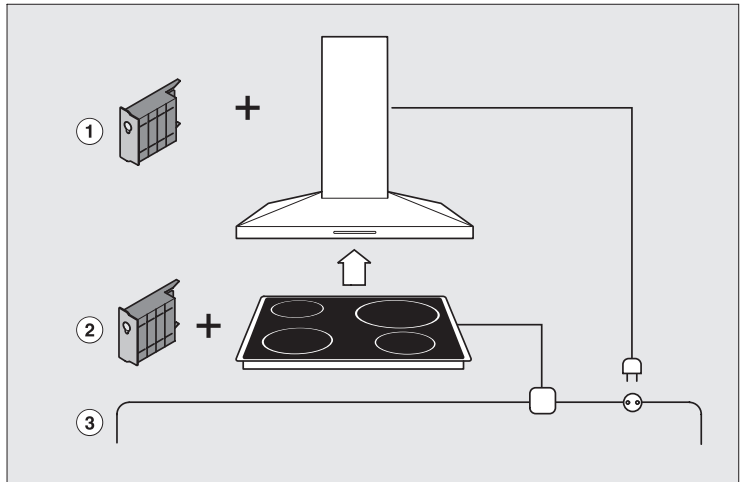
⑦ PC, notebook

⑧ iPod* o iPhone*

⑨ Collegamento al display di un sistema Hausbus

⑩ Possibile connessione internet

* iPod e iPhone sono marchi registrati di Apple Inc.

Con@ctivity

① Modulo di comunicazione XKM 2000 DA

② Modulo di comunicazione XKM 2100

③ Rete elettrica (Powerline)

Connessione del piano di cottura

Per connettere il piano di cottura

- su **Miele@home**, preparare dapprima il processo di connessione sul visualizzatore (v. istruzioni di montaggio e di installazione "Miele@home")
- su **Con@ctivity**, connettere dapprima la cappa aspirante (v. istruzioni di montaggio e di installazione "Con@ctivity").

■ Quando il piano di cottura è spento toccare **contemporaneamente** i tasti sensori ⓘ e 🔒 finché la spia relativa al blocco dei comandi lampeggia.

Dopo la richiesta di programmazione appaiono il display del timer P (programma) e S (stato).

Sulle scale dei valori a sinistra viene visualizzato il numero del programma e a destra lo stato impostato.

■ Toccare la cifra 1 sulla scala **posteriore sinistra** (impostare programma 10).

■ Toccare la cifra 2 sulla scala **anteriore destra** (impostare stato 2 = connettere).

Il processo di connessione si avvia e la cifra 2 lampeggia sulla scala numerica anteriore destra. La procedura richiede alcuni minuti. Quando è terminata la cifra 2 rimane accesa.

■ Toccare il tasto sensore ⓘ finché i display si spengono per memorizzare l'impostazione.

■ Procedere come descritto nelle istruzioni di montaggio e installazione "Miele @home" o "Con@ctivity.

Disconnessione piano di cottura

Per disconnettere **Miele@home**, preparare dapprima il processo di disconnessione sul visualizzatore (v. istruzioni di montaggio e di installazione "Miele@home")

- Quando il piano di cottura è spento toccare **contemporaneamente** i tasti sensori ⓘ e 🔒 finché la spia relativa al blocco dei comandi lampeggia.

Dopo la richiesta di programmazione appaiono il display del timer P (programma) e S (stato).

Sulle scale dei valori a sinistra viene visualizzato il numero del programma e a destra lo stato impostato.

- Toccare la cifra 1 sulla scala **posteriore sinistra** (impostare programma 10).
- Toccare la cifra 1 sulla scala **anteriore destra** (impostare stato 1 = disconnettere).

Il processo di disconnessione si avvia e la cifra 1 lampeggia sulla scala numerica anteriore destra. La procedura richiede alcuni minuti. Quando è terminata la cifra 1 rimane accesa.

- Toccare il tasto sensore ⓘ finché i display si spengono per memorizzare l'impostazione.
- Procedere come descritto nelle istruzioni di montaggio e installazione "Miele @home" o "Con@ctivity.

Indicazioni relative all'allacciamento elettrico

⚠ L'apparecchio può essere allacciato alla rete elettrica solo da un elettricista qualificato.

Attenersi assolutamente alle istruzioni di montaggio.

Dati di allacciamento

Allacciamento fisso a AC 230 V / 50 Hz

Servizio Clienti

Per eventuali interventi e riparazioni rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele chiamando il numero indicato. Comunicare sempre modello e Fabr.-Nr. dell'elettrodomestico, riportati sulla targhetta dati.

Informazioni importanti sulla garanzia

Ogni elettrodomestico è coperto da garanzia totale nei termini contemplati nel relativo libretto. La garanzia viene concessa per il periodo previsto dalla legislazione nazionale vigente. Nulla è dovuto per diritto di chiamata.

Targhetta dati

Incollare qui l’allegata targhetta dati. Accertarsi che l'indicazione del modello dell’apparecchio corrisponda ai dati riportati sulla copertina di queste istruzioni d'uso.

Miele

Gentile Cliente, La ringraziamo per aver scelto un prodotto Miele. Con il Suo nuovo acquisto Lei entra in un mondo esclusivo di qualità e servizi. Registri il Suo prodotto sul sito www.miele.it o chiami il Numero Unico del Servizio Clienti Miele e richieda il Miele Welcome Service per la verifica della corretta installazione del Suo elettrodomestico da parte di un tecnico specializzato direttamente a casa Sua.

Servizio Clienti

199.155.155

Al costo massimo di 14 cent/min da rete fissa e in media 35 cent/min da cellulare.

Gli operatori specializzati Miele sono a disposizione per una consulenza personalizzata sui nostri prodotti e per rispondere con competenza e professionalità a qualsiasi richiesta di informazione.

Miele Italia S.r.l.
39057 Appiano - S. Michele (BZ)
Strada di Circonvallazione, 27

Centri di assistenza tecnica autorizzati Miele in tutte le regioni italiane.

Produttore: Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh - Germania

Salvo modifiche e/o omissioni tipografiche / 2712

M.-Nr. 09 319 400 / 01

CE